



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2010

Notas de degustación del Château :

El color del vino, muy oscuro, nos da una idea de su densidad. En nariz es muy expresivo, dominado por notas de frutos rojos. En boca, presenta una imponente estructura tánica, sorprendente para un segundo vino. A pesar de esta impresionante concentración, este vino deslumbra por su frescor. Un vino de grandes contrastes: 2010 produjo uno de los Chapelle más densos, y al mismo tiempo, más seductores.

Merlot Noir 27% Cabernet Sauvignon 47% Cabernet Franc 26%
Fecha de vendimia: 8 sept. – 8 oct.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 362 °C
Lluvia acumulada: 225 mm
Producción total en la Gironda: 5,7 millones de hl
Número de días t° > 30 °C: 24

Notes de la añada

Un año seco, un verano árido.
En el plano climatológico, el periodo vegetativo, que va desde principios de abril a finales de septiembre, ha sido el más seco desde 1949. La pluviosidad ha sido dos veces inferior a la media de los últimos 60 años, 224 mm frente a más de los habituales 400 mm. (Para su información, el periodo estival más húmedo fue el de 1992 ¡con cerca de 700 mm! Cabe señalar también que 2005 es la segunda añada más seca después de 2010 con 229 mm). Esta escasez de agua ha provocado un fenómeno de deshidratación del que resulta una concentración de los elementos constitutivos de la baya y la obtención de unos valores cuantitativos inéditos, especialmente en el contenido de azúcar. Las noches más frescas han favorecido la acumulación de los antocianos por lo que los vinos tintos de 2010 tienen más color que estos últimos años.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon